

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

Nombre: _____

Dirección: _____

Correo Electrónico: _____

Teléfono: _____

Fax: _____

Necesidades especiales: _____

PARA INSCRIBIRSE:

Gloria Hernandez

Extensión de Economía Doméstica
Universidad Estatal de Nuevo México, E.U.A.
P.O. Box 30003, MSC-3AE
Las Cruces, NM 88003-8003

Teléfono: (575) 646-2198

Fax: (575) 646-1889

Correo electrónico:
glorhern@nmsu.edu

**Este taller está limitado a
15 participantes.**

SUGERENCIAS PARA HOSPEDAJE:



Hospedaje y transporte son responsabilidad de cada participante. Algunas sugerencias:

Ramada Palms de Las Cruces: 201 E. University. El precio para habitación estándar es \$65.00 más impuestos o \$75.00 más impuestos para habitación. doble. Desayuno incluido. Para reservaciones llame al (575) 526-4411.

Comfort Inn: 2585 S. Valley Drive. \$74.95, estándar o \$79.95, doble. Para reservaciones llame al (575) 527-2000.

Plaza Suites: 301 E. University Avenue. Cama King size \$52.39 más impuestos; ó \$58.61 más impuestos con refrigerador, microondas y café. Para reservaciones llame al (575) 525-2083.

Los precios pueden variar. Reservaciones únicamente con tarjeta de crédito. Al llegar a la recepción, favor de avisarles que están asistiendo a un taller de la Universidad Estatal de Nuevo México.

ESTACIONAMIENTO

Para un permiso de estacionamiento, favor de llamar a la oficina de servicios de estacionamiento al 575 646-1839 ó puede imprimir un permiso en el sitio web:
<http://www.campusvisitor.com/>



Procesamiento Seguro de Carne Seca y HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) Para Trabajadores en Español

Taller presentado en la
Universidad Estatal de Nuevo México



(575) 646-2198

Noviembre 10-11, 2009

Universidad Estatal de Nuevo México
Programa de Tecnología de Alimentos

Procesamiento Seguro de Carne Seca y HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) Para Trabajadores en Español

Quién debe asistir a este taller:

Trabajadores que hablan español en plantas de procesamiento que se especialicen en la elaboración de carne seca de res.

Objetivo:

Entrenar a los trabajadores para implementar un proceso seguro y un programa HACCP de la carne seca de res de plantas de procesamiento de carne.

Costo:

2 días— ningún costo

Los materiales del taller serán incluidos

Limitados a 15 participantes

Oradores:

Nancy Flores, Ph.d, Profesora adjunta como especialista en extensión de tecnología de los alimentos de la Universidad Estatal de Nuevo México.

Jorge Gonzalez, Ingeniero Bioquímico en Alimentos. Estudiante de posgrado de la Universidad Estatal de Nuevo México.

Para más información, comunicarse con:

Nancy Flores, Ph.D.

Teléfono: (575) 646-1179

Fax: (575) 646-1889

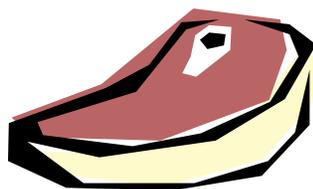
Correo electrónico: naflores@nmsu.edu

AGENDA

Primer Día

TEMA

7:30 am	Registro
8:00— 8:30 am	Bienvenida
8:30—8:45 am	Pre-examen de Carne Seca y HACCP
8:45—9:00 am	¿Por qué estamos aquí? Problemas con la elaboración segura de la carne seca. Guías establecidas para los temas de humedad y Aw en carne seca
9:00—9:30 am	Proceso de carne seca y humedad (video y discusión)
9:30—10:00 am	Termometría e información general de termómetros y pH
10:00—12:30 pm	Laboratorio – Ejercicio de laboratorio: Termómetro de bulbo seco y húmedo; Proceso de marinado (pH) y proceso de carne seca
12:30—1:30 pm	Comida (Presentadores estarán disponibles para dudas)
1:30—1:45 pm	Resultados del estudio de carne seca por la USU
1:45—3:45 pm	Discusión de la humedad
4:00—4:30 pm	Aw y relación humedad-proteína
4:30—5:15 pm	GMP (video y discusión)
5:15—6:00 pm	Repaso de carne seca
6:00 pm	Control de Calidad y evaluación del día



AGENDA

Segundo Día

TEMA

8:00—8:15 am	Resumen del primer día y discusión abierta
8:15—9:30 am	Laboratorio –Actividad de agua Determinación de actividad de agua
9:30—10:15 am	Humectantes y formulación del producto
10:30—11:15 am	Descripción de <i>Listeria monocytogenes</i> en el proceso de carne seca
11:15—12:00 noon	Discusión del proceso carne seca
12:00—1:00 pm	Comida y prueba de carne seca de la clase
1:00—4:30 pm	HACCP de carne seca
4:30—4:45 pm	Post-Examen de carne seca y HACCP
4:45—5:15 pm	Resumen, entrega de certificados y despedida



Si usted tiene alguna discapacidad que requiera alguna asistencia o servicio especial para participar en el taller, favor de comunicarse con Nancy Flores: naflores@nmsu.edu o Gloria Hernández: glorhern@nmsu.edu

La Universidad Estatal de Nuevo México es un empleador con igualdad de oportunidades. Cada programa está disponible a todas las personas sin importar su carrera, color, religión, género, edad, o nacionalidad. Programa cooperativo de la Universidad Estatal de Nuevo México y el Departamento de Agricultura de E.U.A.